

# Unser Haus-Aperitif

## Goodman`s Dry GIN

*Das puristische Trendgetränk voller Zeitgeist, made by Walter Gutemann in Hagnau am Bodensee*

Klar und glänzend im Glas. Das Bukett bezaubert mit intensiven Duftnoten nach frischen Zitronen und Grapefruit, exotische Gewürze und süßen Biskuitboden, gewürzt mit einem Hauch buntem Pfeffer und Sternanis. Wer möchte sich nicht auf diese Weise verzaubern lassen und seinen Abend mit dieser Köstlichkeit beginnen oder ausklingen lassen oder Beides.

**Goodman´s Dry Gin mit Goldberg Tonic  
Limette, Gurke, Eis  
7,50 €**

## Suppen

Rote Beete Suppe mit Ziegenkäse und Fenchel-Kümmel Krokant	4,70 €
Safransuppe mit Garnele, Muscheln und Paprika	6,90 €
Tomatencremesuppe mit Krutoons und Pesto	3,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- \* enthält Farbstoff
- \*\* enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
- \*\*\* enthält Nitrit

# Vorspeisen - Parkhäppchen...

Genießen Sie unsere kleinen Vorspeisen - von uns Parkhäppchen genannt, die Sie nach dem Tapas Prinzip selbst zusammen stellen können.

## ...vegetarisch

- |  |        |
|--|--------|
| - gebratene Zucchini-scheiben mit Tomatendip und Fetakäse                        | 3,00 € |
| - marinierte, Pilze mit Paprika (Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake Pilze ) | 3,50 € |
| - Ziegenfrischkäse mit Birne   | 3,00 € |
| - Mini Camembert mit Preiselbeeren   | 3,00 € |

## ...mit Fisch und Meeresfrüchten

- |  |        |
|--|--------|
| - gebeizter Lachs mit Dillschmand                  | 3,75 € |
| - Matjestatar mit dunklem Brot                     | 3,25 € |
| - gebratene Garnelen auf Avocado-creme             | 4,50 € |
| - Venusmuschelfleisch in Tomatensoße mit Knoblauch | 3,00 € |

## ...mit Fleisch

- |   |        |
|---|--------|
| - Mini Würzfleisch von der Pute mit Käse überbacken               | 3,50 € |
| - Schweinerücken rosé gebraten, mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan | 3,50 € |
| - Geräucherte Entenbrust mit Mango und Pfeffer                    | 4,00 € |
| - Pastrami mit Ruccola und Aioli                                  | 3,75 € |

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- \* enthält Farbstoff
- \*\* enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
- \*\*\* enthält Nitrit

# Salate und Vegetarisches

## Vegi

In Olivenöl mit Knoblauch gebratene Pilze mit Ruccolacreme und Polenta	12,60 €
Rote Beete Ravioli mit Ricottafüllung Möhren, Basilikumpesto, Safransöbtle und schwarze Nüsse	14,10 €
Ziegenkäse im Teigmantel gebacken, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	13,75 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat von Pflücksalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	4,10 €
Großer gemischter Salat von Pflücksalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	6,60 €
Feldsalat mit unserem Hausdressing	4,50 €

*zusätzlich zu Ihrem Salat können Sie folgende Ergänzung bestellen:*

Ziegenkäse im Filoteig gebacken	7,70 €
Streifen von der Hähnchenbrust	7,60 €
Paniertes Schweineschnitzel	7,00 €
gebratene Entenbrust	8,00 €
Gebratenes Lachsfilet	9,90 €
Rinderfilet und Kräuterbutter	19,90 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- \* enthält Farbstoff
- \*\* enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
- \*\*\* enthält Nitrit

# Fischgerichte

## Süßwasserfisch

Zanderfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und buntes Gemüse	15,00 €
Gedämpftes Forellenfilet mit zerlassener Butter, Rotkohl und Salzkartoffeln	13,75 €

## Salzwasserfisch

Filet von der Buttermakrele mit gebratenen Pilzen, Rocolacreme und Kartoffelstampf	11,90 €
Red Snapper Filet mit Ofentomaten, Rosmarinkartoffeln und kleiner Salatteller	16,90 €
Doraden Filet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	14,90 €
Lachsfilet mit Cashew-Honig-Kruste an Orangensoße mit frischer Pasta und buntem Gemüse	17,10 €

## Meeresfrüchte

Schwarze Bandnudeln und argentinische Rotschal-Garnelen im Safransößchen	21,10 €
---	---------

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- \* enthält Farbstoff
- \*\* enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
- \*\*\* enthält Nitrit

# Fleischgerichte

## *Geflügel und Kalb*

Gefüllte Hähnchenbrust, mit Pastrami und Brie an Stampfkartoffeln mit Ruccolacreme	15,50 €
Marokkanische Hähnchenpfanne mit geschmorten Auberginen, salzigen Zitronen und Limettenjoghurt. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln	14,70 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Sesam Kokossoße, buntes Gemüse und Macairekartoffeln	17,60 €
Geschmorter Kalbstafelspitz an Estragon Sahneseße mit buntem Gemüse und frischer Pasta	13,60 €

## *Rind, Schwein, Lamm, Wild*

Filetsteak vom Angusrind mit gebratenen Pilzen, Ruccolacreme und Macairekartoffeln oder mit Trüffelbutter, Möhrengemüse und Kartoffelstampf	26,50 €
Steak vom Iberico Schwein mit Aioli und frittiertem Ruccola, Ratatouille und Macairekartoffeln - - - gut marmoriert mit leichtem Fettrand - - -	17,30 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und kleinem Salatteller	10,00 €
In Rotwein geschmorte Bäckchen vom spanischem Durocschwein, Möhrengemüse und Semmelknödel	14,30 €
Lammsteaks aus der Hüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	16,60 €
Wildschweingulasch mit Rotkohl und Semmelknödel	13,90 €

# Kindergesichte - Vesper

## Vesper

Paniertes Schweineschnitzel auf Brot mit Spiegelei und Salatgarnitur	9,00 €
Strammer Max Schinken mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur	7,50 €
Würzfleisch mit Käse überbacken, Brot	5,50 €
Pastrami Brot mit Salat und Aioli	8,50 €

## Kindergesichte

Nudeln mit Tomatensoße	4,00 €
Eierkuchen mit Apfelmuß	5,00 €
Kleines Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Soße	7,50 €
Kleines Schweinesteak mit Herzoginkartoffeln	7,50 €
Bärchen Eis <i>Erdbeereis mit Gummibärchen und Schlagsahne</i>	2,50 €
Smartie-Party <i>Erdbeereis mit Smarties und Schlagsahne</i>	2,50 €
Schokomonster <i>Schokoeis mit Schokosoße und Schokostreusel</i>	2,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- \* enthält Farbstoff
- \*\* enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
- \*\*\* enthält Nitrit

# Dessert

Whisky Trüffel Törtchen	6,90 €
Schokoladen-Whiskymousse im Baumkuchenmantel mit Nuss Canache und fruchtiger Garnitur	
Cheesecake Törtchen	6,10 €
auf Knusperboden mit einem Topping aus roten Früchten	
Creme Brulée von der Tonkabohne	5,90 €
mit Zuckerkruste und Rhabarbersorbet	
Holunderblüten Terrine	7,20 €
Zweierlei Creme von Holunder auf dunklem Boden mit Knusperschaum	
Lavakuchen	4,20 €
Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern und fruchtiger Garnitur	

# Eis und Eisbecher

Pina Colada Becher	6,50 €
Kokos- und Ananaseis mit Kokoslikör und Schlagsahne	
Schwedenbecher	5,90 €
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	
Nussbecher	5,90 €
Macadamia- und Walnusseis mit Nüssen und Schlagsahne	
Herrenbecher	5,90 €
Schoko- und Kaffeeis mit Amaretto und Schlagsahne	
Sorbet Teller	6,00 €
Rhabarber-, Himbeer-, Feigen- und Blutorangen-Sorbet	

## Premium Eis in den Geschmacksrichtungen:

- Schokolade
- Erdbeere
- Vanille
- Kaffee
- Macadamia Nuss
- Walnuss
- Kokos
- Ananas-Thaibasilikum

## Sorbet:

- Rhabarbersorbet
- Himbeersorbet
- Feigensorbet
- Blutorangensorbet

1 Kugel nach Wahl	2,00 €
mit Schlagsahne und Garnitur	
jede Weitere Kugel	1,50 €